

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2020 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Mary Tharovsky

**Zweierlei vom Lachs: Lachstatar und konfiertes Lachs
mit Wasabi-Mayonnaise und Blätterteigstangen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

100 g Lachsfilet, ohne Haut
50 g Räucherlachs
1 Frühlingszwiebel
1 rotschaliger Apfel
1 Limette
2 EL Crème fraîche
1 TL Sonnenblumenöl
2 Zweige Dill
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 45 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachsfilet waschen und trockentupfen. Frühlingszwiebel putzen. Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. Lachs, Räucherlachs, Frühlingszwiebel und Apfel fein würfeln. Alles miteinander vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Öl und Dill verrühren und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade gut mit dem Tatar vermengen. Crème fraîche mit ca. 1 Teelöffel Limettenabrieb und 1 Teelöffel Limettensaft verrühren und mit Zucker abschmecken. Lachstatar in einem Anrichtering anrichten, Crème fraîche-Mischung als Haube darüber geben und mit etwas Dill garnieren.

Für den konfierten Lachs:

100 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Knoblauchzehen
1 Limette
250 ml Sonnenblumenöl
1 TL weiße Sesamsaat
1 TL schwarze Sesamsaat
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei
1 Zweig Dill
Fischgewürz, zum Würzen
Chilisalz, zum Würzen

Lachs waschen und trockentupfen. Knoblauch andrücken. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Das Öl mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei auf 45 Grad erwärmen. Lachs hineingeben und im vorgeheizten Backofen (45 Grad) 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fisch mit Chilisalz und Fischgewürz würzen. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über den Lachs geben. Dill abbrausen und trockenwedeln. Fisch damit garnieren. Limette in Spalten schneiden und zum Fisch servieren.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone
2 Eier
1 TL mittelscharf Senf
Wasabipaste, zum Abschmecken
250 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eigelbe, Senf, 1 Esslöffel Zitronensaft und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen. Öl in dünnem Strahl hinzugeben und eine Mayonnaise herstellen. Wasabipaste untermixen und Mayonnaise mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.



PROFI TIPP

Für die Herstellung einer Mayonnaise sollten Sie ein hohes, sehr schmales Gefäß verwenden, in das der Stabmixer nur knapp reinpasst. Das perfekte Rezept: Auf ein Ei kommen 200 ml Öl. Erst das Ei in das Gefäß geben, dann das Öl sowie einen halben Esslöffel Senf hinzufügen. Senf dient als Emulgator und sorgt für die Bindung. Nun den Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen, dann erst einschalten und mixen. Stabmixer langsam hochziehen. Zum Schluss einen Schuss Essig oder Zitrusensaft unterrühren.

Für die Blätterteigstangen:
½ Packung Blätterteig, aus dem
Kühlregal
1 Ei
1 EL Milch
1 TL weiße Sesamsaat
1 TL schwarze Sesamsaat

Blätterteig in Streifen schneiden und zu Spiralen drehen. Ei trennen und das Eigelb mit Milch verquirlen. Blätterteigspiralen mit Ei-Mischung bestreichen und mit beiden Sesamsorten bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Peterhammer

Pilz-Risotto mit geschmolzenen Heidelbeeren und Nuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

220 g Risottoreis
120 g Kräuterseitlinge
60 g Speck
2 Zwiebeln
1 Zitrone
30 g Parmesan
50 g Butter
600 ml Geflügelfond
2 Zweige glatte Petersilie
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge putzen. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Speck würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kräuterseitlinge, Zwiebeln und Speck darin andünsten. Risottoreis hinzugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan, Petersilie, 1 Esslöffel Zitronensaft und Butter kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren. Mit Salz abschmecken.



PROFI TIPP

Sollten Sie Olivenöl zum Braten verwenden, achten Sie unbedingt darauf, dass das Öl nicht zu heiß wird. Denn wird Olivenöl zu stark erhitzt, bilden sich aus „guten“ Fettsäuren ungesunde Transfettsäuren.

Für die Nüsse:

80 g Kräuterseitlinge
40 g Haselnüsse
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen. Haselnüsse grob zerkleinern. Butter in einer Pfanne auslassen. Haselnüsse und Kräuterseitlinge darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Heidelbeeren:

100 g Heidelbeeren
30 g Butter
10 ml Balsamicoessig
10 ml Ahornsirup
1 TL mildes Currypulver

Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Butter in einen kleinen Topf geben und auslassen, Beeren hinzugeben. Mit Balsamicoessig abböscheln und Ahornsirup und Currypulver hinzugeben. Alles einköcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hüseyin Senol

Türkische Meze: Auberginencreme, frittiertes Gemüse, scharfe Tomaten-Salsa, Cacık, Hummus, Bohnensalat und Zigarrenbörek

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginencreme:

- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g weicher Schafskäse
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen und trockentupfen. Der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Schafskäse zunächst mit den Händen zerbröckeln, dann mit einer Gabel zerkleinern.

Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das weiche Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Aubergine mit Knoblauch, Schafskäse und 1 Esslöffel Olivenöl mit einer Gabel vermengen bis eine leicht cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das frittierte Gemüse:

- 10 kleine grüne Pimientos, nicht scharf
- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL türkischer Joghurt
- Rapsöl, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten

Pimientos waschen und trockentupfen. Zucchini waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, pressen und mit Joghurt verrühren. Olivenöl und Rapsöl vermischen und in einem Topf erhitzen. Zucchini und Pimientos in Öl braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit türkischem Joghurt servieren.

Für die scharfe Tomaten-Salsa:

- 1 Tomate
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 grüne scharfe Spitzpaprika
- 1 rote Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Granatapfelsirup
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL getrocknete Minze
- 1 EL Sumak
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen und trockentupfen. Halbieren und Strunk entfernen. Beide Paprikasorten und Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Tomate, Paprika, Chili, Zwiebel und Knoblauch so klein wie möglich schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dann Tomate, Paprika, Chili, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Minze und Sumak vermengen und in ein Sieb geben. Abtropfen lassen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Tomatenmark, Saft von einer halben Zitrone, Granatapfelsirup und Öl zur abgetropften Masse geben und vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Cacık:

- ½ Salatgurke
- 200 g türkischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Dill

Joghurt in eine Schüssel geben. Salatgurke waschen und mit Schale raspeln. Knoblauch abziehen und pressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill und Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken. Joghurt kaltstellen und circa 20 Minuten durchziehen lassen.

1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für den Hummus: Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kichererbsen mit einem Pürierstab zerkleinern und nach und nach Knoblauch, Zitronensaft, Tahin-Paste, Kreuzkümmel und Olivenöl hinzugeben. Falls die Masse zu fest ist, etwas mehr Olivenöl dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hummus mit Petersilie und Chilipulver garnieren.

200 g Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
3 EL Tahin-Paste
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Chilipulver
3 EL Olivenöl

Für den Bohnensalat: Bohnen abgießen. Paprika waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Oliven klein schneiden. Paprika, Zwiebel, Petersilie, Oliven, Chiliflocken und Essig mit den Bohnen vermengen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft und Öl über den Salat geben. Kaltstellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Oliven garnieren.

200 g weiße Bohnen
1 rote Paprika
5 schwarze Oliven, ohne Stein
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
¼ Bund glatte Petersilie
1 EL Weißweinessig
1 Prise Chiliflocken
4 EL Olivenöl

Für die Zigarrenbörek: Teigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, sodass die Spitzen nach oben zeigen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Feta, Petersilie und Chilipulver mit einer Gabel vermengen und den Käse dabei gut zerdrücken. Mit einem Löffel etwas Käsemasse auf den unteren Rand der Teigblätter geben, sodass rechts und links noch ca. 3 cm Teig übrig ist. Teigblätter rechts und links einklappen und aufrollen. Die Spitze der Blätter ca. 3-4 cm ins Wasser tauchen, dann fertig aufrollen.

4 dreieckige Yufka-Teigblätter
100 g Feta
½ Bund glatte Petersilie
1 Prise Chilipulver
Rapsöl, zum Ausbacken
Olivenöl, zum Ausbacken

Raps- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rollen hineinlegen und goldgelb ausbacken. Wichtig ist, dass die Rollen komplett von Öl bedeckt sind und ca. alle 30 Sekunden gedreht werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandra Ortner

Meerrettich-Frischkäse-Palatschinke & Feldsalat mit frittierten Palatschinke-Streifen, karamellisierten Walnüssen und Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Palatschinke:

1 Ei
4 EL Milch
3 EL Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Ei, Milch, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen. Butterschmalz in einer flachen Pfanne auslassen und Palatschinken darin ausbacken. Abkühlen lassen. Zwei Palatschinken zum Füllen beiseitelegen. Übrigen Palatschinken in Streifen schneiden und in der heißen Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

1 kleine Tomate
½ frischer Meerrettich
2 EL Parmesan
25 g Mozzarella
50 g Ricotta
1 EL Mascarpone
25 g weiche Butter
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan und Mozzarella fein reiben. Tomate mit einem Sparschäler schälen. Kerngehäuse entfernen. Und fein würfeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich schälen und reiben. Parmesan, Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Meerrettich, Ricotta, Mascarpone und weiche Butter gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

Für den Salat:

70 g Feldsalat
15 Himbeeren
2 EL Himbeeressig
2 EL Walnussöl
½ TL Honig
½ TL gemahlener Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren waschen und trockentupfen. Himbeeren, Himbeeressig, Walnussöl, Honig, gemahlener Koriander und 1 EL Wasser in hohes Gefäß geben und mixen. Dressing durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat waschen, trockenschleudern und verlesen. Salat mit Dressing marinieren.

Für die karamellisierten Walnüsse und Birnen:

1 Birne
8 Walnusskerne
60 ml trüber Birnensaft
1 EL Zucker

Birne schälen, und mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald der Zucker braun wird, die Walnusskerne und ausgestochenen Birnen dazugeben, schwenken und mit Saft ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann Deckel draufgeben. Die Pfanne von der Platte nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.